



Torta de Macarrón Largo con Atún y Queso

Torta de Macarrón Largo Doria con Atún y Queso

Ingredientes

- 2 Paquetes de Macarrón Largo de 250gr
- 4 Tomates cortados en tiras
- 1 Lata de Atún
- 230gr de Queso Blanco en cuadritos
- $\frac{3}{4}$ de Taza de Crema de Leche
- 230gr de Queso Rallado
- Sal y Pimienta al gusto
- Mantequilla al gusto

Preparación

1. Precalentamos el horno a 200° mientras que untamos mantequilla a una refractaria.
2. En una olla con abundante agua hirviendo cocinamos el Macarrón Largo Doria, siempre teniendo en cuenta que por cada 100 gr de pasta se necesita 1 litro de agua mezclado con una cucharadita de sal, lo dejamos cocinar por aproximadamente unos 8 minutos.
3. En un recipiente mezclamos el atún con el queso blanco en cuadritos y la mitad de la crema de leche.
4. Sacamos el Macarrón Largo Doria y lo organizamos en la refractaria por capas, teniendo en cuenta que por cada capa que vayamos a hacer añadimos un poco de atún y queso blanco.
5. Para la salsa, la otra mitad de crema de leche la mezclamos con el queso rallado y sal y pimienta al gusto.
6. Una vez este mezclada, bañamos la refractaria con ella. En una tabla, picamos los tomates en tiras y los repartimos a lo largo de la superficie de la refractaria. Llevamos al horno precalentado por aproximadamente 15 minutos.
7. En un recipiente preparamos la ensalada, haciendo una cama de lechugas, y colocando el tomate en rodajas, la zanahoria y la cebolla larga. Y para mejorar el sabor le agregamos unas gotas de limón y aceite al gusto.
8. Cuando vayamos a servir en un plato ponemos, un pedazo de torta de Macarrón Largo Doria con Atún y Queso y lo acompañamos con la ensalada previamente

hecha.

Acompañamiento:

Tomate en rodajas
 Hojas de lechuga
 Zanahoria en cuadritos
 Gotas de limón
 1 Cebolla larga picada
 2 Cucharadas de aceite vegetal